取扱説明書

このたびは、「ニンジャ キッチンプレップ」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
・本製品はこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
・ご使用の前に必ず「安全にお使いいただくために」をお読みください。
・取扱説明書および保証書は大切に保管し、必要なときにご利用ください。

取扱説明書&レシピ集 “ニンジャ キッチンブック”

NINJA™

ニンジャ キッチンプレップ

ショップ。ジャパン®

平成23年9月発行(3)

ショップ。ジャパン®

世界の「!」をお届けします

修理については【修理受付センター ☎0120-936-002】までお電話ください。

≪お問い合わせ≫
「ニンジャ キッチンプレップ」についてのご質問は右記の「カスタマーサービスセンター」までお問い合わせください。
おかけ間違いのないよう番号をご確認ください。

ショップジャパン カスタマーサービスセンター
☎0120-096-013
[FAX]0120-700-037 [E-mail]info@shopjapan.jp

受付時間
午前9時～午後9時
(年末年始を除く)

24時間･365日受付

世界の「!」をお届けします
ショップ。ジャパン®

輸入/販売元
株式会社 オークローンマーケティング
〒461-0005 愛知県名古屋市東区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F
shopjapan.jp

正規輸入販売元 ショップジャパンはニンジャ キッチンプレップの正規輸入販売元です。

JADMA®
社団法人日本通信販売協会会員

ショップジャパンモバイルサイトへアクセス

管理番号 NJA220810T1-02

安全にお使いいただくために

ニンジャ キッチンプレップを正しく安全にお使いいただくために、ご使用になる前には必ずこの取扱説明書に目を通して、注意事項を守ってご使用ください。

■表示内容を守らず誤ったご使用をされたときに生じる危害や損害の程度を下のような表示で区分して、説明しています。

⚠ 警告	「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容。
⚠ 注意	「人が傷害を負う可能性および物損的損害が想定される」内容。

※お客様の不注意による破損やケガに対する責任は負いかねますのでご了承ください。
※取扱説明書の指示が守られない場合は、当社は一切の責任を負いかねます。

絵表示の意味

	一般的な「注意」を示します。		「水ぬれ禁止」を示します。
	一般的な「禁止」を示します。		「分解禁止」を示します。
	「接触禁止」を示します。		一般的な「指示」(強制)を示します。
	「ぬれ手禁止」を示します。		「電源プラグをコンセントから抜く」(強制)を示します。

⚠ 警告

	●本製品をご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みのうえ、正しくご使用ください。
	●この取扱説明書に記載のない目的・方法でのご使用は、ケガや事故の原因になりますので、絶対に避けてください。
	●以下に該当される方は安全に責任を持てる方の指導・監視のもとで警告・注意事項が徹底できる場合を除きご使用を控えてください。 ・身体的能力、感覚能力、および知的能力が低下している方。 ・経験や知識に乏しい方。 ・お子様。
	●故障していたり、または故障と思われる場合は、ご使用にならないでください。
	●パワーポッド、電源コードおよびプラグに水や液体などをかけたり浸したりしないでください。感電や故障の原因になります。

	●パワーポッド、電源コードやプラグを破損するようなことはしないでください。コードやプラグに損傷や異常がある場合は巻末の修理受付センターにご相談ください。
	●電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。差し込みが不完全な場合は、感電・発熱による火災の原因になります。また傷んだ電源プラグや緩んだコンセントはご使用にならないでください。
	●可動・回転部分には絶対に触れないでください。本製品の作動中は手、髪、衣服、スパチュラおよびその他の調理器具をピッチャーやミキサー容器から遠ざけてください。
	●本取扱説明書に従ってそれぞれの部品を正しく組み立てた状態でご使用ください。
	●割れたり、ヒビの入ったりした容器は絶対に使用しないでください。使用中に割れてケガや故障の原因になります。

⚠ 警告

- ●濡れた手でコンセントの抜き差しをしたり、プッシュボタンを操作したりしないでください。
  感電の原因になります。
- ●絶対にパワーポッド、電源コードやプラグを分解、修理、改造はしないでください。
- ●使用中に本製品が故障した場合は、直ちにパワーポッドのプッシュボタンから手を離し作業を中止してください。思わぬ事故の原因になります。
- ●ブレードの回転が止まる前にパワーポッドを取り外さないでください。
- ●熱い食べ物、水、またはその他の液体を混ぜたり、本器を移動するときは、内容物がこぼれないようご注意ください。やけどや思わぬ事故の原因になります。
- ●当社が販売している付属品・別売品以外はご使用にならないでください。故障やケガの原因になります。
- ●以下の場合は使用を止め、当社の点検・修理を必ず受けてください。
  ・製品に不具合、損傷がある。
  ・製品を床に落とした。
  修理は巻末の修理受付センターにご相談ください。
- ●電源プラグを抜くときは、コードを持たず必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。
  感電やショートによる発火の原因になります。
- ●本製品は電子レンジには対応しておりません。絶対に電子レンジに入れないでください。
- ●コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、交流100V以外の電圧ではご使用にならないでください。たこ足配線などで定格を超えると、発熱して火災の原因になります。
- ●コードはたばねたまま使用しないでください。発熱して火災の原因になります。
- ●ご使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。
  ケガの原因になります。

⚠ 注意

- ●使用時間は1分以内（短時間使用でも合計1分以内）にしてください。連続作動でご使用になる場合でも、使用時間は1分以内にしてください。1分を超えて使用すると、モーターやブレードの回転部が過熱し、故障の原因になります。（次の使用までに十分な冷却時間をとってください。）また、水分の少ない食材は運転時間を10秒以内にし、中の様子を確認しながらご使用ください。
- ●本製品は家庭用です。業務目的でご使用にならないでください。
- ●屋外で使用しないでください。
  故障の原因になります。
- ●不安定な所でご使用にならないでください。ケガの原因になります。
- ●異常音がある場合は、ブレードとカップの間に残留物がないかご確認ください。故障の原因になります。
- ●高温の場所や火気の近くではご使用にならないでください。
  製品の変形や故障の原因になります。
- ●本製品を清潔に保ってください。
  汚れは故障の原因になります。
- ●ブレードを外す時は、ゆっくり行ってください。カップの内容物が、とび出すことがあります。
- ●ゴムパッキン類は正しく取り付けてください。液漏れ、ゴムパッキン類の破損の原因になります。
- ●食材がかたより、ブレードでかくはんされていない状態が続く場合は使用を中止し、食材が均等にブレードにあたるように動かしてください。かたよったまま使用すると、空転状態となり、故障の原因になります。
- ●柑橘類（特に皮）のご使用はお控えください。柑橘類（特に皮）を使うと、強い酸により変色・割れなどの原因になります。

⚠ 注意

⊘	●食品以外のものは使用しないでください。
❗	●スムージーを作る時や、氷をくだく時は、氷は家庭用冷蔵庫で作った約2.5ｃｍ角以下のよく凍った角氷をご使用ください。また氷の量は容器の2/3以下にし、短くプッシュを繰り返してください。市販の氷は製品破損の原因となります。また、かたい材料（氷なども含む）を入れた時は、ブレードが破損することがあります。ブレードを外した時に破損がないことを確認しもし破損が見つかった場合は調理した物を食べないでください。
⊘	●ドライアイスは入れないでください。容器が破損する恐れがあります。
❗	●冷凍フルーツは半解凍してからご使用ください。かたい材料など（氷なども含む）を入れたときは、ブレードが破損することがあります。ブレードを外したときに破損がないことを確認し、もし破損が見つかった場合は調理したものを食べないでください。

⊘	●加熱した食材を調理する場合は、熱い状態では入れないでください。加熱後、十分に冷めてから（60℃以下になるまで待ってから）容器に入れてください。熱いまま入れると、やけどや破損の原因になります。
❗	●ブレードを取扱う場合は必ずシャフトを持ってください。ブレードは鋭利なためケガの原因になります。
⊘	●ブレードが曲がったり、損傷した場合は本製品を使用しないでください。またブレードは研がないでください。
⊘	●本製品は何も入っていない状態や、ブレードなしで作動させないでください。故障の原因になります。
❗	●ブレードは、食材を入れる前に取り付けてください。

保管に関して

お子様の手の届かない場所に保管してください、また次のような場所には保管しないでください。

●極端に高温･低温になる場所
●野外･直射日光のあたる場所
●ほこりや湿気の多い場所
●油煙や湯気のあたる場所

保守･点検に関して

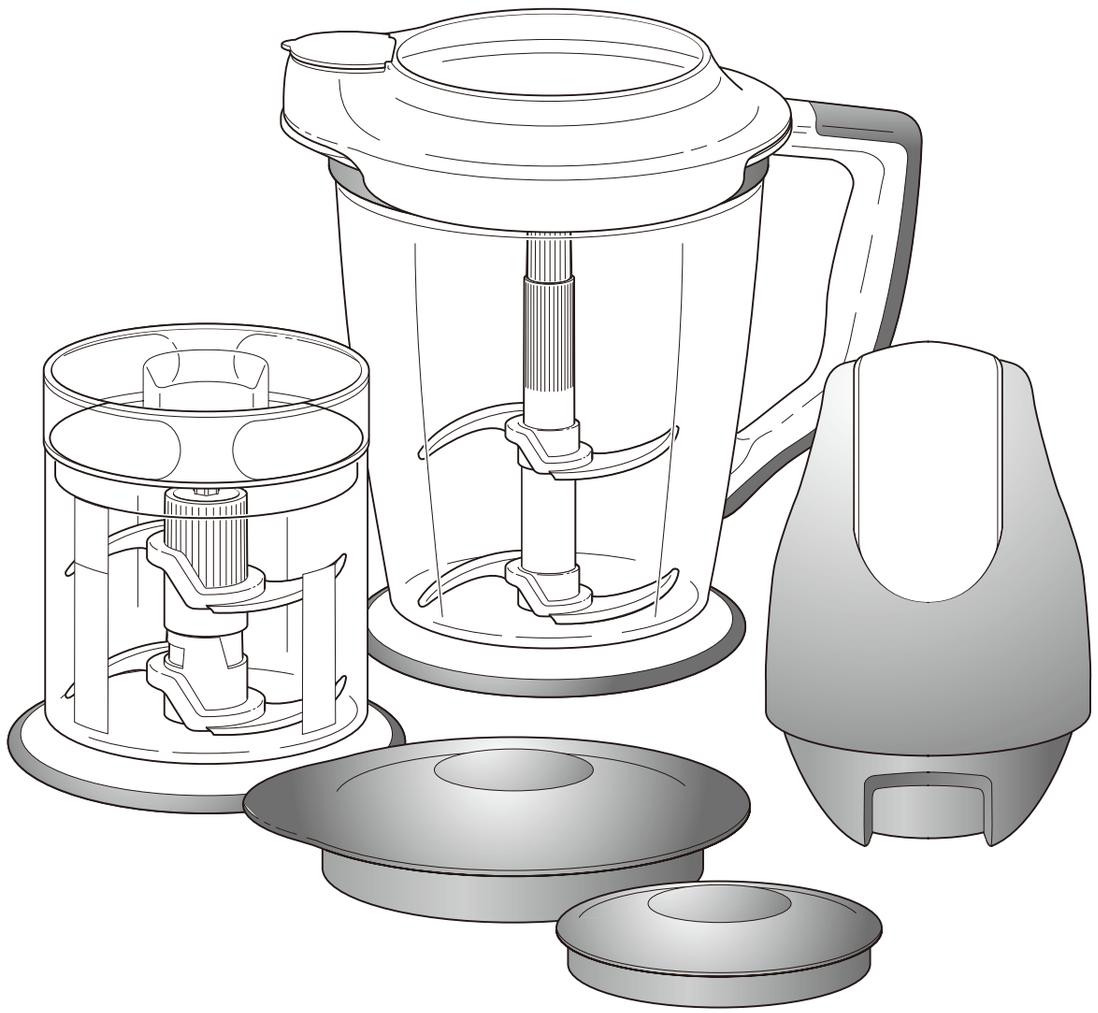
●事故防止のため当社が推奨、あるいは販売している部品のみご使用ください。
●破損･故障･ケガ･事故の原因になりますので、改造･分解はしないでください。
●ニンジャ キッチンプレップのパワーポッドを水に濡らさないでください。
万が一、濡れた場合は巻末の修理受付センターへご連絡のうえ、当社の点検を受けてください。

廃棄に関して

●廃棄する地域の行政･自治体の指示に従い、適切な方法で廃棄してください。

はじめに

この度は「ニンジャ キッチンプレッップ」をお買い求めいただき誠にありがとうございます。
「ニンジャ キッチンプレッップ」なら食材入れて3プッシュ！お料理の下ごしらえから、ドリンク、スムージー、サラダまで手軽にラクラク調理。お料理の幅が広がります。
パワフルで、とってもスピーディ。「マルチレイヤーブレード」だから、本格的な仕上がりがお楽しみいただけます。
ご使用の前に、この取扱説明書（本書）の説明をよくご覧になり、必ず正しい方法で使用してください。



もくじ

取扱説明書

▶安全にお使いいただくために 2

▶はじめに 8

▶セット内容の確認と各部の名称 10
- パワーポッド 10
- ミキサー 10
- ピッチャー 11

▶お使いになる前に 12
- ミキサーとピッチャーの使い分け 12
- 刻みかた 12

▶ミキサーの使いかた 13

▶ピッチャーの使いかた 16

▶お手入れ 19
- 本体のお手入れ 19

▶こんなときは 20

▶仕様 21

レシピ集“ニンジャ キッチンブック”

1. かき氷 キウイソース 22

2. ストロベリーバナナスムージー 23

3. アボカドミルクスムージー 23

4. トマト豆乳スムージー 23

5. 小松菜のピーナッツみそ和え 24

6. さつま揚げ 24

7. スープ餃子 25

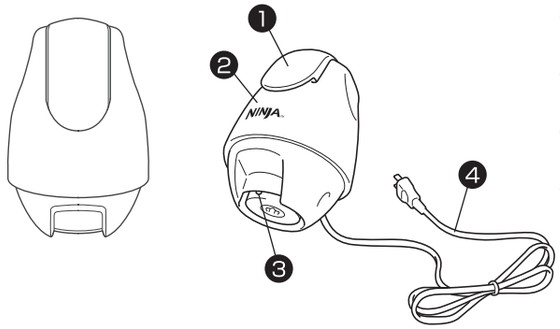
8. 煮込みハンバーグ 26

▶保証書・無料修理規定 27

セット内容の確認と各部の名称

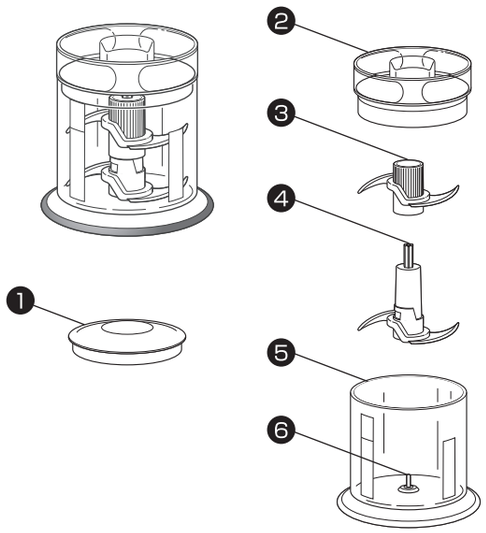
「ニンジャ キッチンプレップ」には以下の内容が含まれています。下記のものがすべて揃っているかご確認ください。

パワーポッド



❶：プッシュボタン
❷：パワーポッド
❸：インターロックスイッチ
❹：電源コード

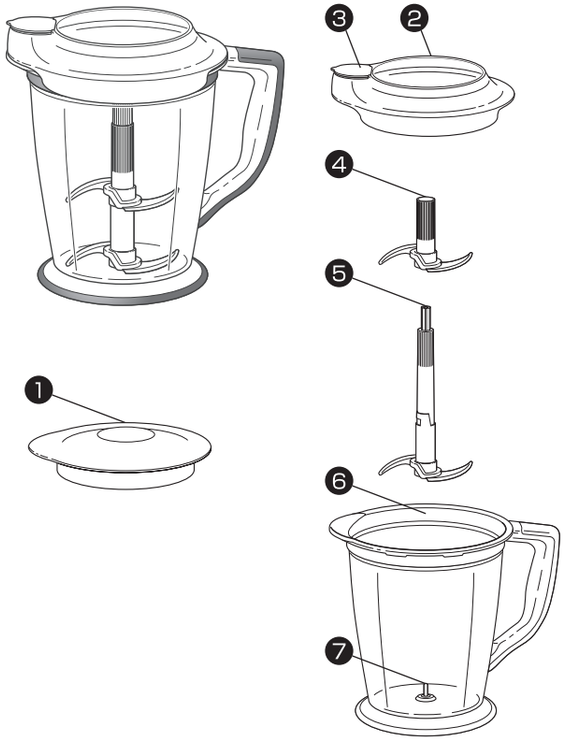
ミキサー



❶：ミキサー用保存フタ
❷：ミキサー用カバー
❸：ミキサー用ブレード（上）
❹：ミキサー用ブレード（下）
❺：ミキサーカップ
❻：ピン

	材質	耐熱温度	耐冷温度
❶	ポリエチレン	70℃	-20℃
❷❺	AS 樹脂	90℃	-20℃
❸❹	ナイロン	90℃	-20℃

ピッチャー



❶：ピッチャー用保存フタ
❷：ピッチャー用カバー
❸：注ぎ口
❹：ピッチャー用ブレード（上）
❺：ピッチャー用ブレード（下）
❻：ピッチャーカップ
❼：ピン

	材質	耐熱温度	耐冷温度
❶	ポリエチレン	70℃	-20℃
❷❻	AS 樹脂	90℃	-20℃
❹❺	ナイロン	90℃	-20℃

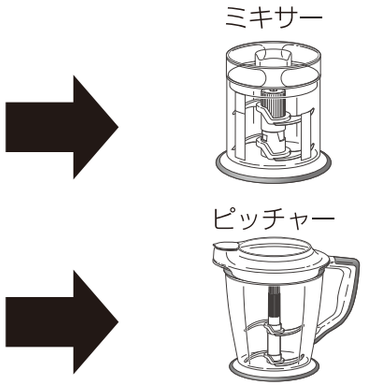
お使いになる前に

このページでは基本的な使いかたを紹介します。材料に合わせて使い分けてください。
また、初めてご使用になるときは、パワーポッド以外の部品を洗ってからご使用ください。

ミキサーとピッチャーの使い分け

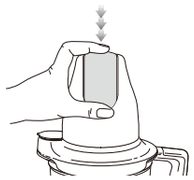
●水分の少ないもの
（ハンバーグ生地、ケーキ生地、魚のすり身、野菜のみじん切りなど）
「こねる」「おろす」「混ぜる」「刻む」など
お料理の下ごしらえができます。

●水分の多いもの
（ジュース、スムージー、スープなど）
野菜や果物の繊維も細かくカットし、なめらかに仕上げることができます。

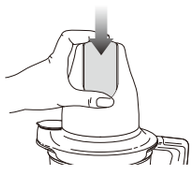


刻みかた

●短プッシュ
硬い材料（氷、肉、チーズなど）を調理するときの操作方法です。
ご希望の刻み具合になるまで、プッシュボタンの押す／離す操作をスピーディに繰り返します。



●長プッシュ
野菜や果物の繊維を細かくしたり、なめらかに仕上げるときの操作方法です。ご希望のなめらかさになるまで、様子を見ながらプッシュボタンを押し続けます。



⚠注意

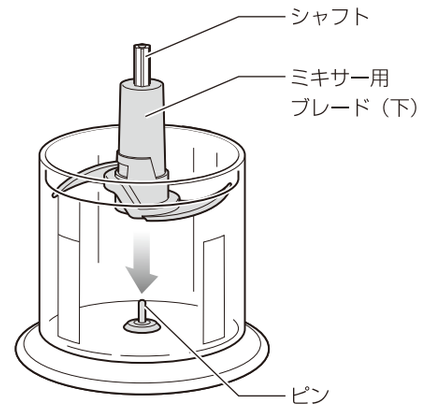
- ●ブレードが動かない場合は、無理に操作を続けないでください。
- ●水分の少ない食材は運転時間を10秒以内にし、中の様子を確認しながらご使用ください。
- ●連続して1分以上パワーポッドを作動させないでください。モーターやブレードの回転部が過熱し、故障の原因になります。

ミキサーの使いかた

水分の少ないもの（ハンバーグ生地、ケーキ生地、魚のすり身、野菜のみじん切りなど）を作るときは、ミキサーを使って調理します。

❶ ミキサーカップを清潔で乾燥した平らな場所に置きます。

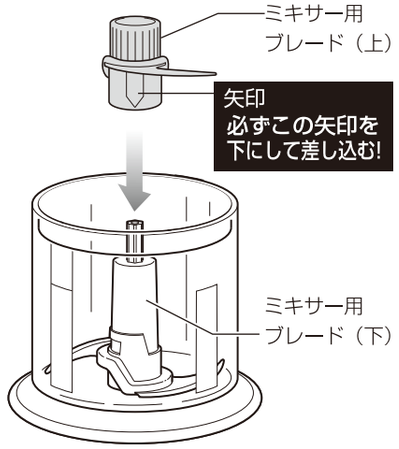
❷ ミキサー用ブレード（下）をピンにセットします。



⚠注意

- ●ブレードを取り扱う場合は必ずシャフトを持ってください。ブレードは鋭利なためケガの原因になります。

❸ ミキサー用ブレード（下）の上に、ミキサー用ブレード（上）を右図のように差し込みます。



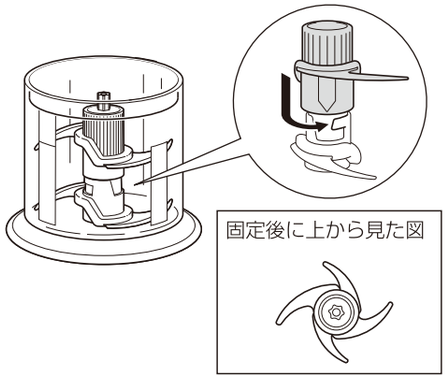
⚠注意

- ●ミキサー用ブレード（上）は図のように、矢印の向きでミキサー用ブレード（下）に差し込んでください。逆方向に差し込むとケガ・変形・破損・故障の原因となります。

⚠警告

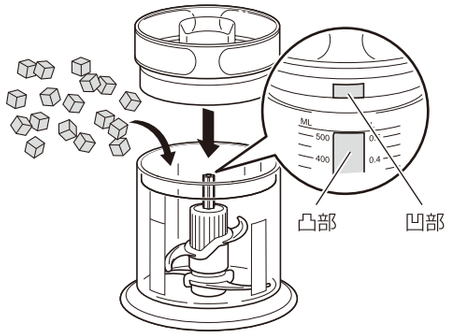
- ●ミキサー用ブレードは、パワーポッドの上で組み付けないでください。

❹ ミキサー用ブレード(上)を正しい位置まで回して、ミキサー用ブレード(下)に固定します。



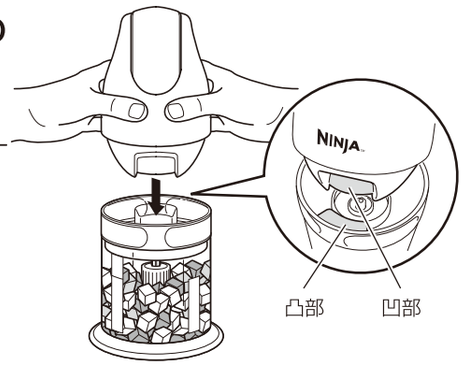
- ●イラストの位置で上下のミキサー用ブレードが正しく固定されます。
- ●固定後、ミキサー用ブレード(上)を持ち上げ、ミキサー用ブレード(下)と固定されていることを確認してください。

❺ 調理したい材料をミキサーカップに入れ、ミキサー用カバーの凹部をミキサーカップの凸部に合わせて取り付けます。



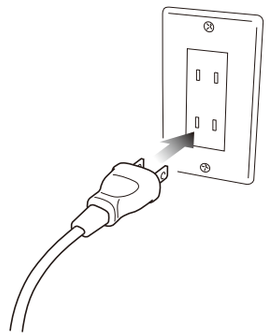
- ●正しい位置でないと、ミキサー用カバーは取り付けられません。
- ●材料はあらかじめ4cm角以下に細かく切ってください。
- ●火を通した材料は、60℃以下まで十分に冷ましてください。

❻ パワーポッドの凹部をミキサー用カバーの凸部に取り付けます。

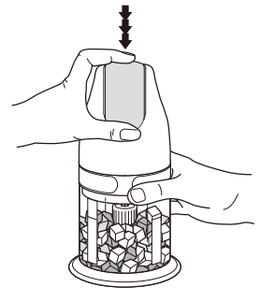


- ●正しい位置に取り付けられていないと、パワーポッドは作動しません。

❼ 電源プラグをコンセントに接続します。



❽ パワーポッドとミキサーカップをしっかり押さえ、プッシュボタンを押して調理します。

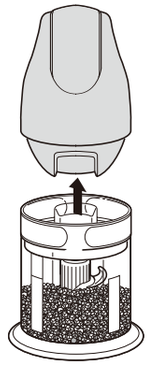


- ●プッシュボタンを押している間、パワーポッドが作動します。
- ●プッシュボタンを離すと、パワーポッドが停止します。

⚠ 注意

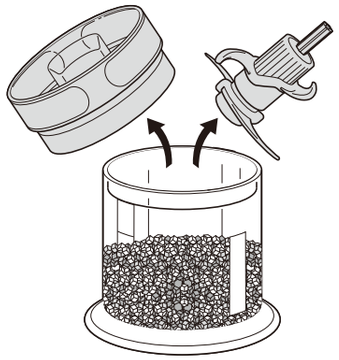
- ●連続して1分以上パワーポッドを作動させないでください。モーターやブレードの回転部が過熱し、故障の原因になります。次の使用まで十分な冷却時間をとってください。また、水分の少ない食材は運転時間を10秒以内にし、中の様子を確認しながらご使用ください。
- ●食材がかたより、ブレードでかくはんされていない状態が続く場合は、使用を中止し、食材が均一にブレードにあたるようにカップを動かしてください。

❾ 調理が終わったらミキサー用ブレードが完全に停止したことを確認し、パワーポッドを取り外します。



- ●パワーポッドは、底部を下にして立てておくことができます。

❿ ミキサー用カバーとブレードを取り出した後、中身を取り出します。



⚠ 注意

- ●ブレードを取り扱う際は十分注意してください。必ずシャフトを持って取り扱ってください。
- ●カップ内に食品を保存する場合は、保存用キャップを取り付けてから冷蔵庫などで保存し、お早めにお召し上がりください。ブレードを付けたままで保存しないでください。

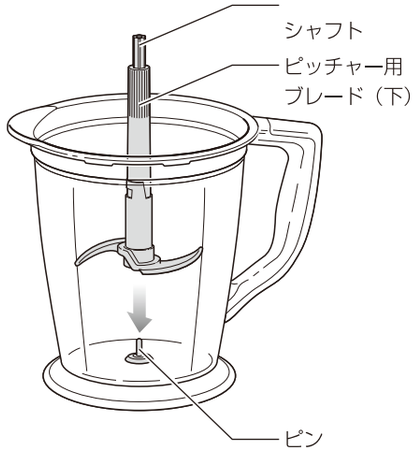
⓫ 使用後は、電源プラグをコンセントから抜きます。

ピッチャーの使いかた

水分の多いもの（ジュース、スムージー、スープなど）を作るときは、ピッチャーを使って調理します。

❶ ピッチャーカップを清潔で乾燥した平らな場所に置きます。

❷ ピッチャー用ブレード（下）をピンにセットします。

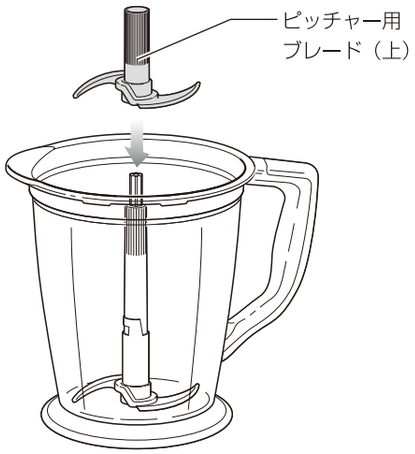


⚠ 注意

- ●ブレードを取り扱う場合は必ずシャフトを持ってください。ブレードは鋭利なためケガの原因になります。

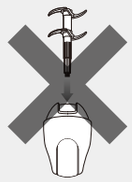
❸ ピッチャー用ブレード（下）の上に、ピッチャー用ブレード（上）を差し込みます。

- ●上下のピッチャー用ブレードは、必ずピッチャーカップの内側で組み合わせてください。



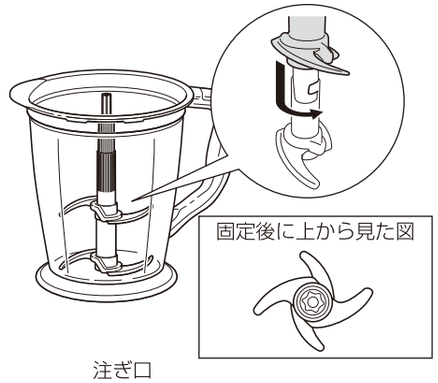
⚠ 警告

- ●ピッチャー用ブレードは、パワーポッドの上で組み付けないでください。



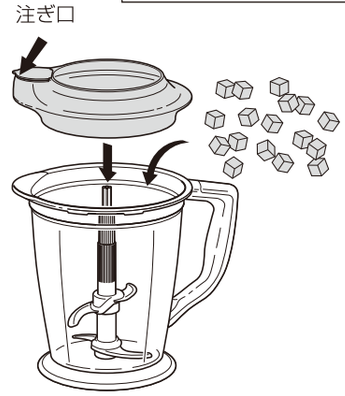
❹ ピッチャー用ブレード（上）を正しい位置まで回して、ピッチャー用ブレード（下）に固定します。

- ●イラストの位置で上下のピッチャー用ブレードが正しく固定されます。
- ●固定後、ピッチャー用ブレード（上）を持ち上げ、ピッチャー用ブレード（下）と固定されていることを確認してください。



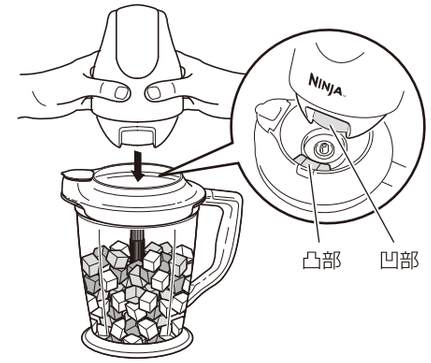
❺ 調理したい材料をピッチャーカップに入れ、ピッチャー用カバーを取り付けます。

- ●注ぎ口のフタを閉めてください。
- ●材料はあらかじめ4cm角以下に細かく切ってください。
- ●火を通した材料は、60℃以下まで十分に冷ましてください。

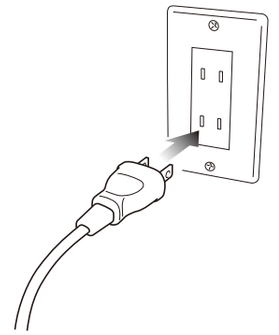


❻ パワーポッドの凹部をピッチャー用カバーの凸部に取り付けます。

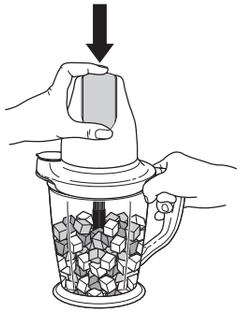
- ●正しい位置に取り付けられていないと、パワーポッドは作動しません。



❼ 電源プラグをコンセントに接続します。



⑧ パワーポッドとピッチャーカップをしっかり押さえ、プッシュボタンを押して調理します。



- ●プッシュボタンを押している間、パワーポッドが作動します。
- ●プッシュボタンを離すと、パワーポッドが停止します。

⚠注意

- ●連続して1分以上パワーポッドを作動させないでください。モーターやブレードの回転部が過熱し、故障の原因になります。次の使用まで十分な冷却時間をとってください。また、水分の少ない食材は運転時間を10秒以内にし、中の様子を確認しながらご使用ください。
- ●食材がかたより、ブレードでかくはんされていない状態が続く場合は、使用を中止し、食材が均一にブレードにあたるようにカップを動かしてください。

⑨ 調理が終わったらピッチャー用ブレードが完全に停止したことを確認し、パワーポッドを取り外します。

- ●パワーポッドは、底部を下にして立てておくことができます。

⑩ ピッチャー用カバーとピッチャー用ブレードを取り外した後、中身を取り出します。

- ●中身が液体状のときは、注ぎ口から取り出します。

⚠注意

- ●ブレードを取り扱う際は十分注意してください。必ずシャフトを持って取り扱ってください。
- ●カップ内に食品を保存する場合は、保存用キャップを取り付けてから冷蔵庫などで保存し、お早めにお召し上がりください。ブレードを付けたままで保存しないでください。

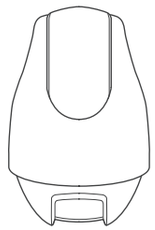
⑪ 使用後は、電源プラグをコンセントから抜きます。

お手入れ

ご使用後はすぐに次の方法でお手入れし、常に清潔な状態を保ってください。

本体のお手入れ

パワーポッド

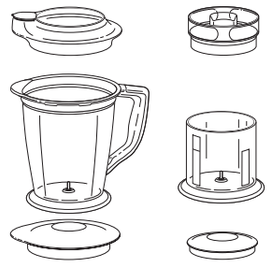


- **●湿らせたスポンジや布を使って、汚れを拭き取った後、十分に乾かしてください。**

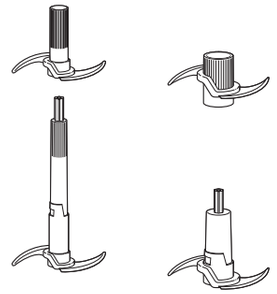
⚠警告

- ●お手入れ前に必ず電源プラグをコンセントから抜いて、電源を切ってください。
- ●水またはその他の液体に浸したり、食器洗浄機に入れたりしないでください。

ミキサー、ピッチャーカバー、保存フタ



ブレード



- **●中性洗剤で洗った後十分にすすいで、よく乾かします。**
- **●食器洗浄機で洗うこともできます。**
- **●食器洗浄機に入れるときは、上の方の棚に入れることをお勧めします。**

※食器洗浄機は、10 ～ 11 ページの耐熱温度をご確認の上、食器洗浄機の取扱説明書をよくお読みになってからご使用ください。

⚠注意

- ●ブレードを取り扱う際は十分注意してください。必ずシャフトを持って取り扱ってください。

こんなときは

「故障かな」と思ったときは、次の方法で処置してください。処置後も症状が解消されないときは巻末のカスタマーサービスセンターへお問い合わせください。

症状	原因	処置方法
プッシュボタンを押してもモーターが始動しない。（ブレードが回転しない。）	カバーとミキサー（またはピッチャー）が正しく取り付けられていない。	●取り付け位置が決まっています。カバーを正しい位置に取り付けてください。（P.14、17参照） ●カバーとミキサー（またはピッチャー）の間に材料が詰まっていないか確認し、詰まっている場合は取り除いてください。
	パワーポッドとカバーが正しく取り付けられていない。	●取り付け位置が決まっています。パワーポッドを正しい位置に取り付けてください。（P.14、17参照） ●パワーポッドとカバーの間に材料が詰まっていないか確認し、詰まっている場合は取り除いてください。
	材料を入れすぎている。	●材料の量を減らしてください。
	材料が大きすぎる。	●材料を小さくしてください。
	電源プラグがコンセントに接続されていない。	●電源プラグをコンセントに接続してください。
	お家の配電盤のヒューズまたはブレーカーが切れている。	●ヒューズを交換してください。 ●ブレーカーをリセットしてください。
材料が均一に刻めない	材料を入れすぎている。	●材料の量を減らしてください。
	材料が大きすぎる。	●材料を小さくしてください。
材料が細かく切れ過ぎている、または水っぽい。	プッシュボタンを押す時間が長すぎる。	●プッシュボタンを押す時間を短くしてください。 ●プッシュするごとにブレードを完全に止めてください。
モーターの音または振動が大きくなった。	材料がかたよっている。	●材料を均一にならしてください。
材料がミキサー、ピッチャーまたはカバーの内側にこびり付く。	材料を入れすぎている。	●材料の量を減らしてください。
氷を細かく砕けない。	溶け始めた氷を使用している。	●硬く凍った氷を使用してください。 ●短い間隔でプッシュボタンを押してください。
使用中にモーターが止まる。（煙が出てきた。）	パワーポッドがオーバーヒートしている。	●パワーポッドの保護装置が働いています。コンセントから電源プラグを抜き、しばらくしてから（約30分後）操作してください。

仕様

項目	仕様
型番	QB900J
電源	AC 100V (50/60 Hz)
消費電力	240W
定格時間	連続使用 1 分以内
定格容量	500 mℓ (ミキサー)、1500 mℓ (ピッチャー)
重量（パワーポッドのみ）	約 0.9 kg
寸法（パワーポッドのみ）	幅 113 mm × 高さ 160 mm
電源コードの長さ	約 1 m

NINJA
ニンジャ キッチンブレップ

カンタン!おいしい!!レシピ集

ニンジャ キッチンブック

ポイント

- **ミキサーをセットするとき**　ミキサーカップを平らな場所に置き、ミキサー用ブレード（下）をピンにセットし、ミキサー用ブレード（上）を差し込みます。
- **ピッチャーをセットするとき**　ピッチャーカップを平らな場所に置き、ピッチャー用ブレード（下）をピンにセットし、ピッチャー用ブレード（上）を差し込みます。
- **カップから中身を取り出す際は、先にブレードを取り外してください。**

1. かき氷 キウイソース

材料（ソース:4人分、氷:2人分）　105kcal/1人分

- キウイ …… 2個（250g）
- 砂糖 …… 75g
- 氷 …… 500mℓ計量カップ1杯分（280g）

使用カップ
- ミキサーカップ・ピッチャーカップ

1. キウイは4cm角以下に切り、砂糖と共にミキサーカップに入れて、ミキサー用カバー、パワーポッドを順に取りつけます。
2. パワーポッドとミキサーカップをしっかり押さえ、プッシュボタンを5〜10秒連続して押してピューレ状にします。
3. 約2.5cm以下の角氷をピッチャーカップに入れて、ピッチャー用カバー、パワーポッドを順に取りつけます。
4. パワーポッドとピッチャーカップをしっかり押さえ、プッシュボタンを5〜10秒連続して押してかき氷にします。
5. 器に**4**の氷を盛って、**2**のキウイソースをかけます。

※氷の量は容器の2/3以下にしてください。
量を超える場合は数回に分けてください。

2. ストロベリーバナナスムージー

材料（3人分）　157kcal/1人分

- いちご …… 200g
- バナナ …… 1本・180g（正味100g）
- レモン汁 …… 大さじ1
- プレーンヨーグルト … 200g（200mℓ）
- 牛乳 …… 100mℓ（100g）
- はちみつ …… 大さじ2

使用カップ
- ピッチャーカップ

1. いちごはヘタを取り、バナナは2cm幅の輪切りにしてレモン汁をふり、それぞれ冷凍しておきます。
2. ピッチャーカップに**1**とプレーンヨーグルト、牛乳、はちみつを入れて、ピッチャー用カバー、パワーポッドを順に取りつけます。
3. パワーポッドとピッチャーカップをしっかり押さえ、プッシュボタンを5〜10秒連続して押し、クリーミーなドリンクにします。

※全体の量は容器の2/3以下にしてください。
量を超える場合は数回に分けてください。

3. アボカドミルクスムージー

材料（3人分）　200kcal/1人分

- アボカド（熟したもの） …… 1個（250g）（正味170g）
- レモン汁 …… 大さじ1
- ココナッツミルク …… 100mℓ
- 牛乳 …… 200mℓ
- はちみつ …… 大さじ2
- 氷 …… 200mℓ計量カップ1/2杯分

使用カップ
- ピッチャーカップ

1. アボカドは半分に切って種を取って皮をむき、4cm角以下に切って、レモン汁をかけます。
2. ピッチャーカップに**1**とココナッツミルク、牛乳、はちみつ、氷を入れて、ピッチャー用カバー、パワーポッドを順に取りつけます。
3. パワーポッドとピッチャーカップをしっかり押さえ、プッシュボタンを5〜10秒連続して押し、クリーミーなドリンクにします。

※全体の量は容器の2/3以下にしてください。
量を超える場合は数回に分けてください。

4. トマト豆乳スムージー

材料（3人分）　103kcal/1人分

- トマト …… 2個（320g）
- 豆乳 …… 400mℓ
- はちみつ …… 大さじ1

使用カップ
- ピッチャーカップ

1. トマトは、ヘタを取って4cm角以下に切って、冷凍しておきます。
2. ピッチャーカップに**1**のトマト、豆乳とはちみつを入れて、ピッチャー用カバー、パワーポッドを順に取りつけます。
3. パワーポッドとピッチャーカップをしっかり押さえ、プッシュボタンを10秒連続して押し、クリーミーなドリンクにします。

※全体の量は容器の2/3以下にしてください。
量を超える場合は数回に分けてください。

ポイント

・**ミキサーをセットするとき**　ミキサーカップを平らな場所に置き、ミキサー用ブレード（下）をピンにセットし、ミキサー用ブレード（上）を差し込みます。

・**カップから中身を取り出す際は、先にブレードを取り外してください。**

5. 小松菜のピーナッツみそ和え

材料（4人分）　106kcal/1人分

- ●小松菜……1束（200g）
- ●ピーナッツ……60g
- Ⓐ:みそ……大さじ1
- 砂糖……小さじ2
- だし汁……大さじ1
- （または、水大さじ1＋顆粒だし少々）

使用カップ
●ミキサーカップ

1. 鍋に多めに湯を沸かし、小松菜をさっとゆでて冷まし、水けを取って、4㎝の長さに切ります。
2. ミキサーカップにピーナッツとⒶを入れて、ミキサー用カバー、パワーポッドを順に取りつけます。
3. パワーポッドとミキサーカップをしっかり押さえ、プッシュボタンを繰り返し押し、ピーナッツを粗くみじん切りにし、ボウルに取り出します。
4. 食べる直前に、**1**の小松菜と**3**を和え混ぜます。

6. さつま揚げ

材料（4人分）　179kcal/1人分

- ●白身魚（たらなど）……1.5切れ（150g）
- ●ごぼう……6㎝（20g）
- ●玉ねぎ……1/8個（25g）
- ●にんじん……3㎝（20g）
- ●生姜……1かけ（10g）
- ●卵白……1個分（35g）
- Ⓐ:みりん……大さじ1/2
- 片栗粉……大さじ1
- 砂糖……小さじ1/4
- 塩……ひとつまみ
- ●揚げ油……適量
- ●ポン酢しょうゆ……適量

使用カップ
●ミキサーカップ

1. 白身魚の皮と骨を取り除き、4㎝角以下に切ります。
2. ごぼう、玉ねぎ、にんじんも同じく、4㎝角以下の大きさに切ります。
3. ミキサーカップに**1**と**2**、生姜、卵白、Ⓐの調味料を入れて、ミキサー用カバー、パワーポッドを順に取りつけます。
4. パワーポッドとミキサーカップをしっかり押さえ、プッシュボタンを繰り返し押し、なめらかにし、ボウルに取り出します。
5. **4**を4等分にして小判形にして、中温（170℃）の揚げ油で色づくまで揚げます。
   ポン酢しょうゆをつけていただきます。

7. スープ餃子

材料（2〜3人分）　263kcal/1人分

- ●餃子の皮……20枚（83g）
- ●豚肉（小間切れ）……75g
- ●白菜……100g
- ●塩……小さじ1/3
- ●ねぎ（a）……1/8本（20g）
- ●ニラ……1/8束（12g）
- ●生姜……1/2かけ（5g）
- Ⓐ:しょうゆ……小さじ1/2
- ごま油……小さじ1/2
- 塩・こしょう……各少々
- Ⓑ:水……800㎖
- 鶏がらスープの素……小さじ1・1/2
- 酒……小さじ2
- しょうゆ……小さじ1
- 塩……ひとつまみ
- こしょう……少々
- ●ねぎ（b）……1/4本（40g）

使用カップ
●ミキサーカップ

1. 白菜は、4㎝角以下の大きさにします。
2. ねぎ（a）とニラは、4㎝以下の長さに切ります。
3. ミキサーカップに**1**を入れて、ミキサー用カバー、パワーポッドを順に取りつけます。
4. パワーポッドとミキサーカップをしっかり押さえ、プッシュボタンを繰り返し押し、粗く刻んでボウルに取り出します。塩をふってしばらくおき、水けをしぼります。
5. ミキサーカップに**2**と皮をむいた生姜を入れ、ミキサー用カバー、パワーポッドを順に取りつけます。
6. パワーポッドとミキサーカップをしっかり押さえ、プッシュボタンを繰り返し押し、粗く刻んでボウルに取り出します。
7. ミキサーカップに豚肉を入れ、ミキサー用カバー、パワーポッドを順に取りつけます。
8. パワーポッドとミキサーカップをしっかり押さえ、プッシュボタンを繰り返し押し、ミンチ状にします。
9. **6**のボウルに**8**を取り出し、**4**とⒶの調味料も加え、粘りが出るまで混ぜ合わせ、餃子の皮で包みます。
10. 鍋にⒷを合わせて火にかけ、煮立ってきたら**9**の餃子を入れ、火が通ったら、斜め切りにしたねぎ（b）を入れてひと煮して、火を止めます。

ポイント

・**ミキサーをセットするとき**　ミキサーカップを平らな場所に置き、ミキサー用ブレード（下）をピンにセットし、ミキサー用ブレード（上）を差し込みます。

・**カップから中身を取り出す際は、先にブレードを取り外してください。**

8. 煮込みハンバーグ

材料(2人分)

301kcal/1人分

- ●牛肉(塊)……150g
- ●牛脂……15g
- ●玉ねぎ(a)……1/4個(38g)
- ●玉ねぎ(b)……1/4個(38g)
- ●しめじ……1/2パック(75g)
- Ⓐ:パン粉……1/4カップ(10g)
- 牛乳……25mℓ
- 卵……1/4個(15g)
- 塩･こしょう･ナツメグ……各少々
- Ⓑ:トマト水煮(缶)……1/2缶(200g)
- 水……200mℓ
- ウスターソース……大さじ1･1/2
- コンソメの素……1/2個(3.5g)
- ●塩･こしょう……各少々
- ●サラダ油……大さじ1

使用カップ
●ミキサーカップ

1. 牛肉は4㎝角以下の大きさにします。
2. 玉ねぎ(a)は、4㎝角以下の大きさに、玉ねぎ(b)は1㎝幅の細切りにします。しめじは石付きを取り、小房に分けます。
3. ミキサーカップに**2**の玉ねぎ(a)と**1**、牛脂、Ⓐを入れて、ミキサー用カバー、パワーポッドを順に取りつけます。
4. パワーポッドとミキサーカップをしっかり押さえ、プッシュボタンを繰り返し押し、玉ねぎはみじん切りに、牛肉はミンチ状にし、プッシュボタンを数回繰り返し、混ぜ合わせます。
5. **4**を4等分にし、小判型に丸めます。
6. フライパンにサラダ油を熱し、**5**を両面にこんがりと焼き色をつけます。
7. **6**を一度取り出し、同じフライパンで**2**の玉ねぎ(b)としめじを炒めます。
8. **7**がしんなりしてきたらⒷを入れ、煮立ってきたら**7**のハンバーグを戻し入れ、10分ほど煮て、塩、こしょうで味を調えます。

保証書・無料修理規定

保証書

ショップ。ジャパン®

この度は当社商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
この保証書は、保証期間中に故障が発生しました場合には、下記の無料修理規定にしたがって無料修理を行うことをお約束するものです。
この製品が、万一保証期間内に故障しました場合は、**ショップジャパン修理受付センター**にご連絡願います。
保証期間内に限り無料にて修理をさせていただきます。(ご返送の際に発生する送料はお客様のご負担となります。)
※修理をご希望される場合、本書とニンジャ　キッチンプレップ のお買い上げ証明(お買い上げ明細書、レシート、領収書など)の提示が必要となりますので、保証書とお買い上げ証明を大切に保管してください。

【品名:ニンジャ キッチンプレップ】

お客様ご氏名:　　様

お客様ご住所:　〒

お客様電話番号(購入時):

ご購入日:　　年　　月　　日

保証期間: ご購入日より　**1年間**

この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明な点がありましたら裏面の当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

無料修理規定

1. 取扱説明書･本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で故障した場合は保証期間内に限り無料修理いたします。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
   - (イ) 本書の提示がない場合。
   - (ロ) お買い上げ明細書がない場合および本書の字句を書替えられた場合。
   - (ハ) 使用上の誤り、または不当な修理･改造による故障および損傷。
   - (ニ) お引渡し後の輸送･落下･水ぬれ等による故障および損傷。
   - (ホ) 火災･公害･異常電圧および地震･落雷･風水害･その他の天変地異による故障および損傷。
   - (ヘ) 過酷な条件のもとで使用されて生じた故障および損傷。
   - (ト) 故障の原因が本機以外にある場合。
   - (チ) 付属品等の消耗品の交換。
   - (リ) 車輌船舶などに搭載されて生じた故障および損傷。
   - (ヌ) 一般家庭用以外の用途(業務用など)で生じた故障および損傷。
   - (ル) 取扱説明書に記載された「安全のご注意」を守られない場合の故障。
3. 直接修理窓口へ送付した場合の送料等や出張修理を行った場合の出張料等は、お客様の負担となります。
4. 消耗品は保証対象外となります。
5. 本製品の故障に起因する付随的損害については責任を負いかねます。
6. 保証に関して不明の点がありましたら、当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。
7. 本書は日本国内においてのみ有効です。
8. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

アフターサービス

1. 保証期間経過後の修理については、ご希望により有料で承ります。
2. 当社は、補修用性能部品を製造打ち切り後6年保有しています。
   注)補修用性能部品とは、その製品を保持するために必要な部品です。

修理受付先

ショップジャパン　修理受付センター
☎ **0120-936-002**
受付時間　午前9時～午後9時(年末年始を除く)

お問い合わせ先

ショップジャパン カスタマーサービスセンター
☎ **0120-096-013**
受付時間　午前9時～午後9時(年末年始を除く)

世界の「!」をお届けします
ショップ。ジャパン®
輸入/販売元
株式会社 オークローンマーケティング
〒461-0005 愛知県名古屋市東区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F
shopjapan.jp